49e Année. — N° 35. 28 Aout 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le blocage et l'importation des vins étrangers

Malgré l'importance des dégâts commis par le mildiou, nos derniers marchés ont enregistré un léger fléchissement des cours des vins.

Les raisons de ce fléchissement sont peut-être diverses, mais le *Journal Officiel* nous en fait connaître une, dont l'importance ne saurait échapper à nos lecteurs. Lisez plutôt :

IMPORTATIONS DES VINS ÉTRANGERS EN JUILLET 1932

1° *Vins ordinaires*

Espagne........	44.067	hectolitres
Grèce........	9.579	—
Allemagne........	796	—

2° *Vins de liqueur*

Portugal........	37.356	hectolitres
Espagne........	881	—
Grèce........	54	—

3° *Moûts de vendange et jus de raisins frais*

Grèce........	13.012	hectolitres

Les quantités que nous avons reçues d'autres pays sont peu importantes : Luxembourg, 191 hectos : — Suisse, 22 hectos ; — Italie, 50 hectos, etc.

Les importations de l'Espagne et du Portugal, déjà si importantes en juillet, ont dû se poursuivre sur un rythme accéléré pendant la première quinzaine du mois d'août.

Et alors, les vides occasionnés par le mildiou se sont trouvés automatiquement comblés par les importations de vins étrangers.

Les vins étrangers de la récolte de 1931 devraient être partiellement bloqués comme le sont les nôtres ? En réalité le sont-ils ? Dans tous les cas le blocage de 1931 ne portant que sur 8 pour 100 de la récolte France-Algérie, ne saurait gêner sérieusement les importateurs.

Vous avez dû lire comme moi, mes chers confrères en viticulture, que l'application du blocage empêcherait d'une façon à peu près absolue l'importation des vins étrangers, qui deviendrait trop onéreuse pour les négociants, obligés de stocker une partie de leurs achats.

Que de boniments pour nous « dorer la pillule » ! Peut-être nos viticulteurs finiront-ils par s'apercevoir que l'on se moque d'eux.

Que va-t-il se passer pour la récolte de 1932 ? Si nous relisons le décret publié par l'*Officiel* du 24 juillet dernier, nous voyons que les vins de France et d'Algérie se trouvent dès maintenant bloqués au tiers, tandis que ce blocage n'atteindra les vins étrangers qu'à dater du 1er octobre, pendant tout le mois de septembre, par conséquent, les vins étrangers pourront continuer à envahir le marché sans limitations appréciables de quantités.

Mais le blocage, même s'il est maintenu à un pourcentage élevé, pourra-t-il empêcher l'importation de quantités importantes ?

Lisez ce qu'écrit à ce sujet M. Paul Laurens, dans une brochure qu'il vient de faire paraître, sous le titre :

Ils sont dans les vignes... (1)

« *Certains croient que le blocage étant applicable également aux vins exotiques, l'entrée de ces vins devient pour ainsi dire impossible par l'application de cette mesure.*

Telle n'est pas la vérité, car les vins étrangers étant soumis aux mêmes règles de blocage que les vins français, toutes quantités de 400 hectos sont libres, et, avec le nombre de négociants qu'il y a en France, on peut prévoir que l'étranger peut nous envoyer en toute liberté le contingent total qui lui a été attribué.

---

(1) Roger-Paul LAURENS. — **Ils sont dans les vignes...** Prix 8 fr. 50. — Imprimerie de la Société des Editions littéraires et artistiques, 51, rue Saint-Georges (IXe) Paris.

Donc, là où un vigneron français aura dû déclarer 410 hectos, et subir le blocage, l'étranger peut viser juste et gagner à tout coup, en ne présentant uniformément que des quantités égales ou inférieures à 400 hectos.

Ainsi se pose le dilemne suivant : la récolte en France étant pléthorique, oblige à la destruction d'une partie de cette récolte, et automatiquement, la pléthorc se reforme sous l'injection des vins étrangers qui viennent, par fractions de 400 hectos, rabaisser les cours obtenus par la destruction de nos vins.

Exécuter un seul hectolitre de vin français sans condamner les vins étrangers, c'est une monstrueuse erreur judiciaire, pas une goutte de nos vins ne doit être ainsi sacrifiée. »

J'ai essayé de montrer, dans une image que le *Progrès* a publiée à deux reprises, l'absurdité de la situation faite à nos viticulteurs, lorsque, à quelque distance de leurs foudres bloqués ils voient des trains entiers de vins étrangers leur passer sous le nez. Faut-il croire qu'ils trouvent cela très bien, puisqu'ils laissent faire ?

*
* *

Et surtout n'allez pas supposer que seule, la viticulture ait à souffrir de l'imprévoyance de nos dirigeants ! Les agriculteurs ne sont pas mieux partagés !

Fallait-il attendre une dépression aussi forte des cours de blé pour limiter l'importation ?

Politique ou impéritie !

Pressés par les événements, nos ministres cherchent à rétablir une situation devenue intolérable, seulement cette intervention tardive rappelle trop l'histoire des carabiniers d'Offenbach.

*
* *

Et aujourd'hui, voici venir le tour des éleveurs victimes du décret du 10 août dernier, décret abaissant au minimum le droit d'entrée sur les porcs d'origine américaine.

Notre confrère toulousin « Le Blé — Le Vin » vient de publier à ce sujet un amusant croquis que nous reproduisons plus loin.

Congrès du Syndicat National des Bouilleurs de cru

Le prochain Congrès national des Bouilleurs de cru aura lieu à Argenton (Orne), le 2 octobre prochain. Il coïncidera avec la clôture de la semaine agricole de l'Orne. D'ores et déjà on peut s'adresser, pour tous renseignements, à M. Roulleau-Dugage, député, secrétaire général du Congrès, à St-Bohmer-les-Forges (Orne).

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1931-1932 (Mois de Juillet)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Juillet	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Juillet	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	10.233	75.138	35.582	275.544	49.674
2	Aisne	306	7.918	31.070	280.359	57.714
3	Allier	4.921	42.782	56.782	489.721	81.804
4	Alpes (Basses-)	837	5.525	6.227	51.788	7.260
5	Alpes (Hautes-)	777	8.106	10.417	87.327	10.940
6	Alpes-Maritimes	550	8.350	47.799	490.329	46.472
7	Ardèche	36.487	329.746	27.954	258.747	39.007
8	Ardennes	»	«	15.953	144.339	32.770
9	Ariège	1.858	13.893	13.003	107.207	10.472
10	Aube	4.525	39.459	40.810	347.077	63.338
11	Aude	615.662	5.085.031	52.297	512.176	106.824
12	Aveyron	5.809	49.641	38.336	332.836	25.173
13	Bouches-du-Rhône	84.067	748.100	93.749	906.879	147.542
14	Calvados	»	»	13.336	121.049	47.774
15	Cantal	32	504	29.129	241.967	26.408
16	Charente	27.475	504.033	33.098	279.837	40.133
17	Charente-Inférieure	47.605	655.781	40.385	348.071	67.629
18	Cher	3.447	31.809	34.965	317.266	46.338
19	Corrèze	462	7.928	31.388	236.667	25.218
21	Côte-d'Or	9.597	105.691	54.799	480.315	402.693
22	Côtes-du-Nord	»	»	15.019	146.668	33.134
23	Creuse	»	41	37.284	276.623	35.328
24	Dordogne	34.312	341.594	38.290	318.974	40.742
25	Doubs	3	120	46.378	423.598	76.913
26	Drôme	6.695	109.575	12.506	131.100	28.839
27	Eure	»	18	10.529	95.426	19.874
28	Eure-et-Loir	5	93	24.896	214.493	47.360
29	Finistère	»	»	64.569	551.099	105.070
30	Gard	297.370	3.052.650	56.436	539.462	71.765
31	Garonne (Haute-)	30.210	275.651	50.027	454.287	54.229
32	Gers	56.221	484.540	13.535	179.807	36.106
33	Gironde	285.169	2.281.316	148.195	1.437.928	1.081.315
34	Hérault	919.938	9.192.467	74.170	823.253	433.325
35	Ille-et-Vilaine	»	»	18.083	149.354	34.700
36	Indre	6.325	53.143	27.728	225.291	26.904
37	Indre-et-Loire	27.134	249.600	42.293	392.776	99.494
38	Isère	18.019	136.018	55.431	505.793	72.924
39	Jura	2.924	21.443	30.617	254.328	53.606
40	Landes	14.685	109.818	28.606	222.582	20.927
41	Loir-et-Cher	25.591	303.034	28.080	252.138	54.856
42	Loire	7.440	68.357	110.081	908.348	173.125
43	Loire (Haute-)	354	3.851	48.321	377.585	51.413
44	Loire-Inférieure	19.769	257.539	88.170	854.936	107.352
45	Loiret	7.480	55.688	37.365	381.153	93.656
46	Lot	7.402	75.930	14.952	143.873	8.666
47	Lot-et-Garonne	38.517	315.207	29.075	258.805	23.253
48	Lozère	373	3.126	10.935	85.784	13.101
49	Maine-et-Loire	23.497	347.973	40.750	447.968	145.803
50	Manche	»	»	5.946	51.491	21.155
51	Marne	6.177	115.236	108.274	959.372	1.306.964
52	Marne (Haute-)	122	1.712	27.667	241.127	42.404
53	Mayenne	6	79	3.467	34.831	11.875
54	Meurthe-et-Moselle	602	5.419	78.137	731.761	147.989
55	Meuse	360	1.781	35.403	317.410	48.941
56	Morbihan	40	648	15.302	158.915	40.408
57	Moselle	801	6.087	23.708	233.355	48.333

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Juillet	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Juillet	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	705	10.875	37.995	338.775	62.174
59	Nord	»	»	73.548	727.636	278 227
60	Oise	»	»	27.935	241.746	46.610
61	Orne	»	»	5.521	53.733	16 791
62	Pas-de-Calais	»	»	33.416	320.957	87.136
63	Puy-de-Dôme	5.464	52.754	73.897	612.008	91.666
64	Pyrénées (Basses-)	6.445	54.546	51.273	451.752	64 741
65	Pyrénées (Hautes-)	1.009	9.640	20.044	158.404	49 853
66	Pyrénées-Orientales	301.134	2.943.295	46.613	469.219	140.546
67	Rhin (Bas)	8.872	127.773	23.033	242.381	107.476
68	Rhin (Haut)	13.383	252.761	33.645	440.894	110.730
69	Rhône	41.555	322.443	157.989	1.545.685	349.967
70	Saône (Haute-)	35	447	36.374	382.420	65.458
71	Saône-et-Loire	50.544	382.294	68.120	601.616	197.334
72	Sarthe	544	8.239	13.046	121.947	25 885
73	Savoie	10.579	100.547	30.866	268.134	39 786
74	Savoie (Haute-)	852	29.058	23.413	205.531	46.657
75	Direction de la Seine	»	»	539.795	5.300.000	1.585 856
	Direction des droits d'entrée	»	»	975.508	2.721.720	891.563
76	Seine-Inférieure	»	»	80.504	788.766	160 378
77	Seine-et-Marne	15	263	51.335	443.753	92.388
78	Seine-et-Oise	16	265	99.880	870.035	177.055
79	Sèvre (Deux-)	2.293	26.400	30.654	245.684	33.736
80	Somme	»	»	23.091	207.309	36.560
81	Tarn	37.144	520.540	31.758	315.043	47.883
82	Tarn-et-Garonne	47.050	170.178	12.869	121.788	16.747
83	Var	146.619	1.374.090	59.747	528.752	68.350
84	Vaucluse	69.704	781.763	49.386	459.020	55 012
85	Vendée	16.493	110.621	21.482	110.573	23.007
86	Vienne	22.232	177 998	25.946	203.549	52.071
87	Vienne (Haute-)	32	313	57.099	452.605	68 633
88	Vosges	12	390	53.008	438.665	75.044
89	Yonne	5.762	70.161	28.738	249.354	62 825
	Total pour la France	3.449.624	33.102.960	4.386.388	40.530.359	11.224.858
	Algérie					
	Alger	440.507	5.038.333	31.716	333.615	225 536
	Constantine	140.415	1.188.114	17.111	164.867	29.761
	Oran	380.233	6.944.120	33.047	316.120	399.174
	Total pour l'Algérie	961.145	13.170.567	81.874	804.602	654.491

RAPPEL DES ANNÉES PRÉCÉDENTES

Consommation	taxée	octob. 1925-juillet 1926...	45.005.505	hectolit.
—	—	octob. 1926-juillet 1927...	37.830.606	—
—	—	octob. 1927-juillet 1928...	36.503.105	—
—	—	octob. 1928-juillet 1929...	38.102.103	—
—	—	octob. 1929-juillet 1930...	40.934.745	—
—	—	octob. 1930-juillet 1931...	39.978.459	—
—	—	octob. 1931-juillet 1932...	40.530.359	—

OBSERVATIONS SUR LE STATUT DE LA VITICULTURE [1]

Citations et communications de nos lecteurs

« Le nouveau projet de loi ne représente en aucune façon les vœux des viticulteurs du Midi, il est uniquement d'origine gouvernementale et administrative. Nous en avons eu connaissance pour la première fois le 19 mai 1930, par le Président du Conseil qui nous avait convoqués dans son cabinet. Il nous a invités à nous borner à des observations de détail, les principes de ce projet ayant été arrêtés définitivement par le Conseil des Ministres ».

Gustave COSTE,
Président de la C. G. V.

* * *

« L'application des lois sur le blocage et la distillation obligatoire suscite, de la part des intéressés, des commentaires peu enthousiastes. Ainsi, pour moi, qui ai 70 hectos bloqués et qui n'ai qu'un foudre de 150, c'est en réalité cette dernière quantité que je ne peux pas vendre.

Je passe sur les autres inconvénients et injustices de ces lois démagogiques, que vous avez parfaitement décrits dans le *Progrès*. Je ne veux insister que sur un point. On va distiller de bons vins loyaux et marchands, si la prochaine récolte s'annonce abondante on distillera les vins bloqués et les excellents alcools ainsi produits iront aux carburants nationaux. Ne vaudrait-il pas mieux sacrifier pour toujours à cet usage nos eaux-de-vie et trois-six de marcs et de piquettes, qui leur sont nettement inférieurs ? Ce serait un tout petit sacrifice et, en tout cas, personne n'y échapperait. Le marché des alcools de vins serait sensiblement élargi et, si l'on arrivait, comme vous le préconisez depuis longtemps, à la libre distillation, peut-être n'aurait-on pas besoin de mesures vexatoires et exceptionnelles.

En définitive, ces lois auront-elles de bons effets ? L'avenir le dira, mais je penche pour la négative. Qu'il me suffise de vous dire que la préoccupation générale est de chercher comment on pourra les tourner à l'avenir.

Et je ne puis m'empêcher de penser aux grenouilles qui demandaient un roi. Lorsqu'elles ne se contentèrent plus du soliveau qui les laissaient pourtant s'ébattre à leur aise, Jupiter leur envoya une grue qui les mangea.

Peut-être, un jour prochain, les viticulteurs découvriront-ils que la liberté serait encore moins malfaisante que des textes de loi qui finissent par les étrangler, sans le moindre profit pour personne. »

J. BACOU,
Président de la Distillerie Coopérative
des Vignerons de Cesseras (Hérault).

---

(1) Les communications que nous publions sous ce titre sont déjà anciennes, mais elles n'ont rien perdu de leur intérêt, et pourront servir à documenter ceux de nos concitoyens qui président aux destinés de la viticulture.

*
* *

« J'ai récolté en 1931 6.000 hectos de vin. J'ai été en 1929 au nombre des 12.6.0 sur 1.500.000 viticulteurs devant livrer jusqu'à 33 o/o de leur récolte en alcool à l'Etat (loi du 19 avril 1930), loi mise en sommeil et rendue applicable cette année 1932.

J'ai en plus à distiller (comme tous ceux qui ont récolté plus de 500 hectos de vin à raison de plus de 80 hectos à l'hectare (loi du 4 juillet 1931, 4 heures du matin) *obligatoirement* une partie de ma récolte et livrer l'alcool à l'Etat.

Or je n'ai pas d'appareil à distiller, n'étant qu'agriculteur, ni fûts en fer pour loger cet alcool, ni magasin pour mettre cet alcool en sécurité et le tenir à la disposition de l'Etat jusqu'au moment où il lui plaira de me le demander.

Je suis autorisé à acheter cet alcool à un distillateur de profession moyennant qu'il remplisse les conditions, mais je n'ai pas les fonds nécessaires, car si l'Etat me paie 500 fr. pour un alcool rectifié le distillateur me demandera 1.000 fr. pour prendre mes lieu et place.

Je fais très facilement distiller chaque année les marcs de ma récolte, les appareils à marcs ambulants étant nombreux, mais il paraît qu'il n'existe pas ou très peu d'appareils ambulants pour distiller les vins et produire de l'alcool conforme aux conditions imposées par le décret du 22 décembre 1931.

Il faudrait transporter les vins à une coopérative de distillation, or il n'en existe pas dans ma région, ou à un distillateur de profession, qui n'existe également pas à moins de 50 kilomètres. Voyez les frais, et encore ne garantira-t-il pas pouvoir les distiller à la date imposée du 1er avril 1932.

Vous voyez que si les promoteurs du statut de la viticulture ont le droit d'être satisfaits de leur œuvre, il n'en est pas de même de leurs victimes; et il est incroyable qu'elles ne se groupent pas pour se défendre contre une loi aussi injuste qu'illégale, votée en un tournemain entre 3 et 4 heures du matin par une Chambre fatiguée et confirmée à la même heure sans examen par le Sénat.

Ne croyez-vous pas qu'on pourrait en appeler au Conseil d'Etat parce que contraire à la liberté des citoyens, qu'elle oblige à changer de profession, à devenir industriels alors qu'ils ne sont qu'agriculteurs.

Car enfin on comprendrait qu'on bloque chez eux, dans un intérêt général, partie de leur récolte en leur laissant cependant la liberté d'en disposer à leur choix, sauf de les mettre à la consommation comme vins, qu'on réquisitionne encore chez eux ou qu'on leur impose la livraison d'une partie de leur récolte, que même on les oblige à détruire, toujours dans l'intérêt général, une partie de leur récolte.

Tout cela se comprendrait et ne présenterait aucune difficulté d'exécution.

Mais, les obliger à fabriquer, loger et livrer de l'alcool qu'ils ne produisent pas, les mettre ainsi à la merci des distillateurs de profession, les exposer à tous les dangers de procès-verbaux de régie et autres que comporte la conservation chez eux à la disposition de l'Etat acheteur d'une marchandise aussi dangereuse, cela est inadmissible.

Qui donc prendra l'initiative de notre protestation collective ? ».

J. Fournès,
Domaine de La Tour du Cazeau
Le Sambuc (Bouches-du-Rhône).

*
* *

Nous empruntons à notre confrère *Alpes et Provence, l intéressante lettre qui suit :*

Le statut de la viticulture actuellement en vigueur a été apprécié à sa juste valeur dans le remarquable rapport de M. Elluin, à la dernière Assemblée générale des Alpes et Provence.

L'application rigoureuse et inflexible de la loi et des décrets de 1931, entraîne de telles conséquences, que nous croyons utile d'avoir recours à la publicité du journal *Alpes et Provence* pour le bien faire connaître.

La loi de 1931 conçue et élaborée pour remédier à la crise de qualité dont souffre la viticulture menacée de la ruine, devait avant tout défendre le bon vin et encourager ceux qui en font.

De la façon dont elle est appliquée, elle devient le pavé de l'ours pour ceux qu'elle aurait dû défendre ; et, il est permis d'affirmer que rarement une loi n'a porté un pareil défi à la raison et au bon sens, ainsi qu'il ressort à l'évidence de ce qui suit :

Un viticulteur du Var a eu ses trois dernières récoltes sinitrées. En 1929, par des gelées ; en 1930 par le mildiou et les intempéries ; enfin en 1931, par une invasion de chenilles.

Le rendement à l'hectare a été de 51 hectos pour 1929, 48 hectos pour 1930, et 47 hectos pour 1931 ; inférieur de 22 o/o, 27 o/o et 29 o/o au rendement moyen de 66 hectos pour la récolte 1928 non sinistrée.

Ce récoltant de plus de 400 hectos a eu 18 o/o de la récolte 1931 soumis au blocage et une prestation de 19 hectos d'alcool pur en rappel sur la récolte de 1929.

Malgré ses réclamations motivées, demandant l'application des articles de la loi concernant les récoltes sinistrées ; malgré ses démarches auprès des personnalités qualifiées, pour la défense de la viticulture, on a enlevé de sa cave et envoyé à la chaudière près de 200 hect. d'excellent vin de 10 deg. 1/2.

Ce n'est pas assez de subir les intempéries et les calamités, de lutter à grands frais contre des difficultés de toutes sortes et de supporter les charges toujours plus lourdes qui grèvent les terres !

Faut-il donc, pour la défense du vin, qu'une calamité légale s'abatte sur une catégorie de récoltants, comme une prime à rebours venant surcharger leur déficit !

Et cela, à cause de ce que certains appellent les *bavures* de la loi.

Non... Le statut actuel de la viticulture est arbitraire, injuste et incohérent. Néfaste, il ne défend pas les vins de qualité qui ne devraient en aucun cas être envoyés à la chaudière.

Au nom du droit et de la raison n'est-il pas temps de faire cesser de pareils errements ?

Gabriel Carrassan,
Viticulteur à Puget-sur-Argens.

LES HUILES D'ANTHRACÈNE AU VERGER

Sur les conseils donnés par la Station Entomologique de St-Genis-Laval (Rhône), l'huile d'anthracène est de plus en plus utilisée dans les vergers, non seulement de la région rhodanienne, mais encore de la France entière.

Composition. — Il est difficile, sinon impossible de préciser la composition chimique, à laquelle doit répondre l'huile d'anthracène utilisable pour le traitement des vergers.

En principe, d'après Paillot, l'huile qui passe à la distillation des goudrons de houille, entre 300 et 350°, — dont la densité est comprise entre 1060 et 1070; — et qui ne renferme pas de phénols inférieurs, dangereux pour les arbres, — convient pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers.

Willaume considère comme huiles anthracéniques, les huiles de distillation du goudron de houille, passant après 270 ou 280° ; ces huiles anthracéniques ont une densité de 1100; elles donnent à la température ordinaire, une précipitation de 6 à 10 °/₀ d'anthracène brut; filtrées après refroidissement, elles constituent alors les huiles d'anthracène filtrées, liquides à la température ordinaire, et utilisables au verger. La véritable huile d'anthracène filtrée, pour le traitement des arbres fruitiers, ne doit pas, à son avis, contenir plus de 3 °/₀ de phénols ou crésols, pouvant à la longue amener un durcissement et un fendillement des écorces.

En fait, la densité des huiles d'anthracène varie suivant l'usine productrice; telle usine livre de l'huile à 1090; telle autre à 1100, etc...

Bien mieux, on livre sous le nom d' « huile d'anthracène soluble » un simple crésyl, qui cependant, nous a donné des résultats favorables.

Sortes d'huile d'anthracène. — Le commerce livre :

1° de l'huile d'anthracène, non directement émulsionnable dans la bouillie bordelaise ;

2° de l'huile d'anthracène provenant de la dénaphtalisation du gaz d'éclairage, et non directement émulsionnable dans la bouillie bordelaise ;

3° de l'huile d'anthracène émulsionnable (parce qu'aditionnée d'un émulsionnant : très probablement le sulfonaphtalène alkylé).

4° du crésyl vendu sous le nom « d'huile d'anthracène soluble ».

Préparation de la bouillie. — Cette huile d'anthracène est simplement ajoutée à la bouillie bordelaise, préparée avec 2 kgs de sulfate de cuivre, et 3 kgs de chaux blutée, et additionnée d'émulsifiant (lait écrémé, caséine, sulforicinate de soude, sulfonaphtalène alkylé). Bien entendu, ces émulsifiants n'ont pas à être utilisés lorsque l'on fait usage de l'huile d'anthracène émulsionnable ou du crésyl.

Le mode de préparation de l'émulsion est le suivant :

1° dissoudre dans 50 litres d'eau, les 2 kgs de sulfate de cuivre ;
2° faire un lait de chaux clair, avec les 3 kgs de fleur de chaux;

3° verser lentement le lait de chaux dans la solution de sulfate de cuivre, en agitant avec un balai de bois ;

4° ajouter soit 2 litres de lait écrémé, non bouilli, soit 250 cm3 de sulforicinate de soude, soit 150 à 200 cm3 de sulfonaphtalène alkylé, soit 100 grammes de caséine (les 100 gr. de caséine peuvent être mélangés au préalable à 200 grammes de fleur de chaux, puis malaxés sous un mince filet d'eau, jusqu'à ce que l'on ne sente plus de grains de caséine sous les doigts. On peut aussi mélanger la totalité de la caséine avec les 3 kgs de chaux ; malaxer le tout sous un mince filet d'eau ; étendre convenablement d'eau ce lait ce lait de chaux caséiné, et le verser dans la solution de sulfate de cuivre).

5° verser lentement dans la bouillie bordelaise, de 5 à 10 litres d'huile d'anthracène, en brassant énergiquement avec un balai de bois ;

6° complèter avec de l'eau à 100 litres.

L'émulsion est parfaite ; on ne peut pas ne pas réussir, si l'on opère, comme il est indiqué ci-dessus. Les échecs dans la préparation de l'émulsion peuvent, d'après Paillot, provenir d'une préparation défectueuse de la bouillie bordelaise, et surtout de l'emploi de chaux non tamisée. Souvent, dans la pratique, on utilise la pierre de chaux, que l'on éteint au moment de l'emploi ; or, parfois, la chaux est mal cuite, de sorte que la poudre ou la pâte obtenue par hydratation, comprend une proportion assez forte de débris grossiers. La bouillie préparée avec un tel produit ne possède pas les qualités requises pour que l'émulsion soit stable.

D'autre part, la quantité réelle de chaux entrant en réaction avec le sulfate de cuivre, peut, dans ce cas, être très inférieure à celle indiquée dans la formule ; la bouillie obtenue sera insuffisamment alcaline ou même légèrement acide ; la caséine ne pourra être incorporée à la bouillie, et l'huile ne s'émulsionnera pas.

Il est donc nécessaire de n'employer que de la chaux grasse éteinte, blutée de préférence. L'emploi de la fleur de chaux facilite grandement les manipulations, et supprime toutes les causes d'échec.

La concentration en huile d'anthracène, varie avec l'espèce d'arbres traités ; pour les pommiers, les poiriers et les pruniers, la dose recommandée varie de 8 à 10 litres par hectolitre de bouillie bordelaise ; pour les pêchers et les abricotiers, elle est de 5 litres.

Il n'y a pas lieu d'utiliser plus de 2 kgs de sulfate de cuivre par hectolitre de bouillie cupro-anthracénique. Paillot signale, en effet, tout récemment, que les bouillies cupriques à 3 o/o de sulfate de cuivre, appliquées au moment de la chute des feuilles, et même jusqu'au début de janvier 1932, ont provoqué des brûlures, parfois très étendues, sur les pousses de l'année, du pêcher, dans la région lyonnaise. « Dans certaines plantations, dit-il, la presque totalité des pousses ont été gravement endommagées, et beaucoup d'entre elles sont en voie de dessiccation. Dans les plantations les plus atteintes, on trouve certains arbres presque indemnes de brûlures ; dans d'autres, à peu près épargnées, ce sont seulement les pousses de certaines branches, qui ont souffert. D'une manière générale, les plan-

tations pulvérisées avec une bouillie à 2 o/o de sulfate de cuivre et 3 o/o de chaux, avec ou sans huile d'anthracène, n'ont pas été endommagées. Enfin, les traitements effectués à partir de fin janvier 1932, ne semblent pas avoir causé de mal. Des constatations faites jusqu'ici, il semble bien résulter tout d'abord, que seul le cuivre soit à incriminer dans les dommages causés.....

« L'hypothèse la plus vraisemblable parait être la suivante : On sait que l'été 1931 a été anormalement froid et pluvieux ; ces conditions météorologiques furent particulièrement défectueuses en août, époque à laquelle commence l'aoûtement du bois. Cet aoûtement s'est donc effectué dans de mauvaises conditions ; on a pu constater, en effet, que les pêchers ont conservé leurs feuilles, plus longtemps qu'en année normale, — ce qui est un signe de mauvais aoûtement. Les pousses ont alors conservé longtemps la sensibilité particulière aux sels de cuivre, présentée normalement par le feuillage.

« Il y aurait lieu de rechercher les causes exactes de cette hypersensibilité, afin d'être en mesure à l'avenir, de prévenir des accidents comme ceux qui se sont produits cette année. Ce serait une erreur toutefois d'abandonner les traitements d'hiver du pêcher ; l'emploi de bouillies cupriques à 2 o/o de sulfate et 3 o/o de chaux ne peut donner lieu à aucun accident ».

La bouillie cupro-anthracénique préparée, suivant la formule Paillot, revient à :

10 litres d'huile anthracénique non émulsionnable à 1,75...	17,50
2 kgs de sulfate de cuivre à 1,70........................	3,40
3 kgs de fleur de chaux à 0,35.........................	1,05
0 kg 100 de caséine à 3 francs.........................	0,30
Total	22,25

(les cours de l'huile d'anthracène, du sulfate de cuivre et de la fleur de chaux, sont ceux pratiqués à Villefranche-sur-Saône, à la date du 24 mars 1932).

Bouillie cupro-anthracénique industrielle. — En général, on admet qu'il n'est pas possible de préparer à l'avance, la bouillie cupro-anthracénique ; cette préparation serait de conservation très douteuse, sinon nulle.

En fait, nous connaissons un seul industriel qui ait tenté jusqu'à présent de livrer de l'huile d'anthracène additionnée de cuivre. L'analyse que nous en avons fait faire par un chimiste professionnel, révèle qu'après dilution dans l'eau, cette bouillie renferme par hectolitre une quantité de cuivre correspondant à 0 kg. 600 de sulfate de cuivre, ce qui est notoirement insuffisant. En outre, la quantité d'huile d'anthracène recommandée par cet industriel, pour 100 litres de bouillie, est insuffisante.

Moment du traitement. — Il y a quelques années, on conseillait pour les pêchers en particulier, un traitement au début de l'hiver, contre le coryneum ou criblure, et un deuxième, un mois au moins avant l'époque de

la pleine floraison, contre la cloque. Une évolution s'est faite. Actuellement, l'on conseille de traiter le plus tard possible, avant le départ de la végétation, soit courant février, début mars, pour le Rhône ; on estime que ces traitements tardifs de fin d'hiver, sont plus efficaces contre les insectes que les traitements de fin d'automne.

L'expérience (Paillot, Maag), prouve que les huiles d'anthracène sont inoffensives, même lorsque les bourgeons commencent à grossir.

Willaume conseille de ne pas pulvériser lorsqu'il gèle. Maag signale que les mousses et les lichens sont plus facilement brûlés par temps humide ; si mousses et lichens sont complètement secs, il faut utiliser beaucoup plus de bouillie pour obtenir un bon résultat.

Appareils. — Cette question est toujours fortement controversée ; il semble bien que plus on la discute plus elle s'obscurcit.

Les uns recommandaient récemment les appareils à haute pression pour les traitements d'hiver ; d'autres recommandent les appareils à pression moyenne de 6 à 8 kgs ; d'autres enfin, se contentent des simples appareils à dos, à 3 kgs de pression.

A notre avis, il convient de retenir comme exactes, les conclusions de Paillot récemment publiées : « L'efficacité de la lutte contre les parasites des arbres fruitiers dépend, non seulement du pouvoir insecticide et anticryptogamique des bouillies, mais aussi et surtout de la manière dont les traitements sont effectués. Les observations faites jusqu'ici, aussi bien en France qu'à l'étranger, montrent que l'efficacité des traitements insecticides et anticryptogamiques, dépend surtout du volume de liquide pulvérisé. La question du débit prime donc toutes les autres, en particulier celle de la pression. En principe, les appareils qui sont capables de pulvériser 200 à 300 litres de bouillie à l'heure, sous une pression moyenne de 6 à 8 kgs, répondent parfaitement aux exigences de la pratique courante. Lorsqu'il y a lieu de pulvériser sous une pression supérieure à 10 kgs (arbres à grand développement), l'emploi du moteur à essence est indispensable ».

L'huile d'anthracène étant un corps gras, ne saurait passer dans un appareil de pulvérisation, sans avoir tendance à l'encrasser. Aussi, Chasset recommande-t-il de faire un nettoyage sérieux des appareils à la fin de chaque journée de travail, afin de ne pas laisser pendant les heures de nuit, les organes essentiels du pulvérisateur, en contact avec les huiles entrant dans la composition de la bouillie cupro-anthracénique.

Conditions de l'expérience beaujolaise. — A la fin de l'hiver 1930-1931, nous avons expérimenté à Villefranche-sur-Saône, Limas, Pouilly-le-Monial, Le Perréon, Arnas, Anse, Lucenay, Blacé, Gleizé et Denicé :

200 litres d'huile d'anthracène non émulsionnable,
50 litres d'huile d'anthracène émulsionnable,
200 litres d'huile d'anthracène dite soluble (qui n'est au fond que du cresyl).
50 litres de bouillie cupro-anthracénique.

La formule de bouillie conseillée par nous, fut celle recommandée par Paillot ; 2 kgs de sulfate de cuivre, et 3 kgs de chaux blutée, et de 5 à 10 litres d'huile d'anthracène, avec, le cas échéant, l'émulsifiant convenable.

Aucun de nos expérimentateurs ne nous a signalé de difficultés dans la préparation de la bouillie cupro-anthracénique. Pour les pêchers et les abricotiers, il convient de ne pas dépasser 5 litres d'huile d'anthracène par 100 litres de bouillie prête à l'emploi ; l'un de nos expérimentateurs a voulu traiter trois abricotiers nains, avec une bouillie à 8 litres d'huile d'anthracène ; les 3 abricotiers ont été brûlés et ont péri.

Les pulvérisateurs utilisés (Vermorel et Pelletier), n'avaient que de 3 à 6 kgs de pression, — celle-ci était mesurée au début de la pulvérisation. Aucun de nos expérimentateurs ne nous a signalé d'engorgement des jets.

L'expérience a porté sur des pommiers, des poiriers, des pêchers, et des abricotiers. Des arbres de toutes formes, naines, demi-tiges, plein vent, ont été traités.

L'époque choisie a été fin février, début mars 1931. L'un de nos expérimentateurs a voulu traiter au début d'avril 1931, des pommiers et des poiriers, au moment où les yeux à fruits étaient déjà gonflés ; il ne s'en est suivi qu'un léger retard de végétation.

L'un de nos correspondants nous signale que la bouillie cupro-anthracénique industrielle brûle le visage et les mains ; par ailleurs, nous avons appris qu'il en est de même avec la bouillie cupro-anthracénique préparée à la ferme. Il convient donc de se placer sous le vent, de telle sorte que les gouttelettes ne puissent atteindre ni les mains, ni la figure.

***

Nos correspondants sont d'accord pour affirmer que le feuillage des arbres traités en hiver est d'un vert plus foncé que celui des arbres non traités. Cette constatation, faite d'ailleurs par beaucoup d'autres arboriculteurs, est assez difficile à expliquer.

***

Contre les mousses et les lichens, les résultats ont été excellents. A ce sujet, rappelons ce que publiait récemment Maag. « Il faut attendre un certain temps pour que les mousses et les lichens détruits se détachent des arbres par l'alternative des pluies et du vent. L'effet de ces traitements se prolonge pendant longtemps ; un traitement bien appliqué nettoie l'arbre pour 3 ou 4 ans, tandis que par le raclage, les lichens apparaissent dès l'année suivante ».

***

Contre la cloque du pêcher, le traitement, fait environ 1 mois avant le débourrement, a donné le plus souvent, mais non toujours, d'excellents résultats.

***

L'efficacité de la bouillie cupro-anthracénique a été peu marquée vis-à-vis de la tavelure des pommiers et des poiriers. Ici, nous abordons une

question qui n'est pas encore près d'être résolue. On sait que la tavelure hiverne dans l'écorce des rameaux, sous la forme de lames stromatiques; autrement dit, le mycelium y prend la forme de cellules serrées, ne développant que dans certaines conditions, des tiges de fructification et des spores.

Les avis sont nettement partagés au sujet de l'efficacité du cuivre sur cette forme hivernante de la tavelure. Willaume écrit que la tavelure des pommes et des poires, pas plus que le mildiou de la vigne, ne peut être atteinte par la bouillie bordelaise, durant le repos de la végétation. Vidault publie : « Si l'on envisage l'adjonction du cuivre à l'huile d'anthracène, sous forme de bouillie cupro-anthracénique, appliquée aux arbres à fruits à pépins, dans le but de lutter simultanément contre les insectes et les cryptogames (notamment la tavelure), on constate que son action sur ce champignon est pratiquement nulle ».

Dans les *Annales des Epiphéties* de 1931, l'on peut lire : « Des traitements échelonnés, que MM. Arnaud et Barthelet ont pu effectuer dans le verger de la Station Centrale de Pathologie Végétale, leur ont permis de constater que celles de ces opérations, qui ont été les plus profitables sont celles qui ont été effectuées au moment où les fleurs vont s'ouvrir. Au contraire, les traitements appliqués pendant l'hiver ou après la floraison, n'ont qu'une eu action insignifiante contre la tavelure ».

Par contre, Chasset indique que l'action du cuivre en hiver est très contestée; « mais nous sommes convaincus par expérience, que cette action existe, et combat dans une certaine mesure, la tavelure ».

Maag rendant compte de ses expériences, conclut : « L'attaque de tavelure qui s'est produite très tôt en 1926, a été retardée d'environ 4 à 5 semaines sur les arbres traités en hiver. En 1926, dès la mi-juin, l'attaque de tavelure se manifesta aussi sur les arbres traités en hiver; et elle fit de rapides progrès, favorisée par les conditions climatériques, de sorte qu'en automne, la différence entre les arbres traités et non traités en hiver avait à peu près disparu. Le traitement d'hiver doit être absolument complété par des pulvérisations d'été, pour lutter d'une manière efficace contre les attaques de la tavelure; d'après toutes nos observations, le traitement d'hiver a une importance et une efficacité certaines, dont la preuve est fournie par les résultats des traitements qui ont été appliqués seulement en été, et qui n'ont pas donné la satisfaction des traitements combinés d'hiver et d'été ».

Enfin, voici Faes, qui se propose de détruire le stroma du champignon de la tavelure, avec le carbolinéum soluble à 8-10 o/o.

Dans de telles conditions, — et nous nous contentons de poser la question, sans vouloir la résoudre pour le moment, — ne serait-il pas indiqué de supprimer le cuivre pour les traitements d'hiver des pommiers et des poiriers, puisque ce cuivre a une action insuffisante ou nulle, et qu'en tout cas, il est peut-être remplaçable dans son action contre la tavelure d'hiver, par l'huile d'anthracène elle-même ?

Si l'on répond par l'affirmative à cette question, il faut supprimer le

sulfate de cuivre dans la formule Paillot ; la bouillie anthracénique serait ainsi composée : 3 kgs de fleur de chaux, un émulsifiant, 10 litres d'huile d'anthracène, de l'eau en quantité suffisante pour arriver au volume de 100 litres ; faire le lait de chaux ; y ajouter l'émulsifiant ; y verser lentement l'huile d'anthracène en agitant avec un balai de bois. Cette formule (abstraction faite des quantités), est celle conseillée par Ravaz, contre la cochenille de la vigne « Pulvinaria Vitis » (que l'on trouve actuellement en Beaujolais, et qui hiverne à l'état de larves, sur le bois de 1, 2, ou 3 ans).

*
* *

Contre le puceron noir du pêcher, nos résultats ont été insuffisants ou nuls. Cette constatation ne saurait étonner, puisque le puceron noir du pêcher et de l'abricotier n'hiverne sur le tronc et sur les branches que pendant les hivers doux ; en tous temps, il hiverne sur les racines. (Contre ce puceron radicicole, nous avons expérimenté avec succès en 1930, le paradichlorobenzène en cristaux).

*
* *

Contre les cochenilles ou kermès des pêchers, nos résultats ont été bons.

Contre les kermès du poirier, les résultats sont satisfaisants ; en général, ces résultats ne sont parfaits que si l'on a soin de répéter le traitement pendant 2 ou 3 années consécutives : l'Epidiaspis pyricola forme en effet, sur le poirier des croûtes très épaisses qui sont difficiles à détruire.

*
* *

La bouillie cupro-anthracénique nous a donné de bons résultats contre le puceron lanigère. On estime généralement que l'on peut se débarrasser de cet insecte par des traitements d'hiver, répétés deux à trois années consécutives.

Ainsi qu'il fallait s'y attendre, les traitements d'hiver ont été insuffisants contre les chenilles hivernantes du carpocapse, ou ver des pommes et des poires.

*
* *

Enfin, l'un de nos correspondants nous signale que la bouillie cupro-anthracénique brûle l'herbe se trouvant sous les arbres. Cette constatation gagne à être mise en regard de l'appréciation formulée par Maag : « La brûlure des gazons, de l'herbe sous-jacente des arbres traités, n'est pas si grave qu'elle paraît au premier abord ; au contraire, le gazon repousse, en général, plus vigoureux et plus touffu, car les mousses et les mauvaises plantes ont été détruites. Cependant, il est prudent de prendre des précautions pour ces traitements au carbolinéum dans les jardins ; les légumes ou autres plantes délicates peuvent être détruits ; c'est pourquoi on pourra préférer dans ce cas, la bouillie sulfocalcique qui est inoffensive pour les plantes délicates ».

*
* *

L'efficacité anticryptogamique du cuivre est-elle ou n'est-elle pas diminuée par l'huile d'anthracène ?

Nous ne possèdons à ce sujet que les conclusions de deux expérimentateurs : l'un prétend obtenir des résultats identiques soit avec la bouillie cupro-anthracénique, formule Paillot, soit avec le carbokrimp précédé ou suivi d'un traitement à la bouillie bordelaise, soit avec la nivosine, précédée ou suivie également d'un traitement à la bouillie cuprique.

Par contre, un autre de nos correspondants a obtenu avec la bouillie cupro-anthracénique, appliquée le 25 février 1931, contre la cloque du pêcher, des résultats nettement inférieurs à ceux constatés sur des pêchers traités avec la bouillie bordelaise à 2 o/o, début janvier 1931, puis au carbokrimp, le 26 février 1931.

Un industriel nous écrit que les sels de cuivre entrent en combinaison avec certains constituants des huiles anthracéniques pour donner des complexes cupriques, dont l'action anticryptogamique serait douteuse.

Nous nous garderons de prendre position dans le débat. Le problème est posé; il appartiendra à d'autres de le résoudre.

*
* *

En 1931, le bruit a couru en Beaujolais et court encore avec persistance, que les huiles d'anthracène, en émulsion, dans la bouillie bordelaise, ont brûlé des arbres, au cours de l'hiver 1930-1931. Chasset et Paillot ont fait une enquête très attentive à ce sujet; voici leurs interventions au Comice Agricole et Viticole du Beaujolais, le 21 juin 1931 :

« M. Chasset attire l'attention des agriculteurs sur une interprétation erronée de la mort des branches ou même de charpentes entières dans les plantations d'abricotiers et de pêchers. Certains attribuent ces accidents aux traitements d'hiver, effectués avec les huiles d'anthracène ou produits commerciaux identiques.

« Or, l'observation de la lésion prouve que les huiles y sont étrangères.

« En effet, elles ne pourraient corroder que du dehors au dedans ; on trouve, au contraire, que l'extérieur de l'écorce est naturel, et que le cambium seul est atteint.

« C'est à la gelée du 11 mars qu'il faut attribuer cet accident ; et ce qui le confirme, c'est que la proportion d'arbres atteints, croît avec la précocité de la végétation. Or, la gelée est d'autant plus grave que la turgescence des tissus, conséquence de l'activité de la végétation, est plus grande ; enfin, des plantations non traitées sont aussi malmenées que celles qui l'ont été.

« M. Paillot confirme les dires de M. Chasset, en signalant que la même erreur d'interprétation a été commise, en ce qui concerne les boutons à bois et à fleurs des pêchers ».

Répétition du traitement d'hiver. — Est-il possible et est-il utile de répéter, tous les hivers, le traitement à la bouillie cupro-anthracénique ?

Il semble bien que cette répétition est possible ; Paillot cite le cas d'une plantation de poiriers, située dans la banlieue nord-ouest de Lyon ; cette plantation est traitée régulièrement chaque hiver depuis plus de 5 ans, avec l'émulsion d'huile d'anthracène en bouillie bordelaise caséinée, à la dose de 10 litres d'huile pour 90 litres de bouillie cuprique à 2 o/o de sulfate de cuivre et 3 o/o de chaux ; il n'y a constaté aucune action nuisible sur la végétation.

L'utilité de cette répétition est davantage contestée. Les uns préconisent un traitement d'hiver tous les 3 ans seulement, attendu que les mousses et les lichens ont besoin de cette durée pour prospérer à nouveau. D'autres, au contraire, estiment que cette répétition s'impose pour lutter contre les formes hivernantes des insectes, étant entendu que ces traitements d'hiver doivent dans tous les cas, être complétés par des traitements de printemps.

Traitements d'hiver et de printemps.. — Nos expérimentateurs ayant traité en hiver ont eu soin de suivre les recommandations de la Station Entomologique de St-Genis-Laval, et de traiter à la bouillie cupro-arsenicale, pommiers et poiriers, une première fois à la chute des pétales, et une deuxième fois de 3 à 5 semaines après.

Tous sont d'accord pour reconnaître que ces traitements de printemps ont donné d'excellents résultats contre le carpocapse et la tavelure. L'un d'eux a fait les constatations suivantes :

a) témoin non traité en hiver et au printemps : 50 o/o de fruits véreux ;

b) autres traités en hiver et au printemps : 10 o/o de fruits véreux.

Tous reconnaissent, en outre, que les traitements de printemps sont vraiment indispensables.

*
* *

Les travaux de Faes en Suisse, comme d'ailleurs ceux de Maag de Zurich, prouvent que les traitements d'hiver aux huiles d'anthracène sont sans efficacité contre les jeunes chenilles de l'hyponomeute du pommier hivernant sous des coques.

Sur des pommiers non traités en hiver, l'un de nos expérimentateurs de Denicé a pulvérisé, le 12 mai 1931, une bouillie cupro-arsenicale, au moment où les fleurs allaient s'ouvrir. Les résultats obtenus par lui ont été excellents.

Ce traitement renouvelé sur nos conseils à Frontenas, au printemps 1932, dans une propriété envahie par l'hyponomeute du pommier, a donné des résultats parfaits.

Conclusions. — Il convient de se féliciter que l'ère des polémiques soit enfin close, en ce qui concerne les difficultés de préparation et l'efficacité de la bouillie cupro-anthracénique, recommandée depuis plusieurs années par la Station Entomologique du Sud-Est, à St-Genis-Laval.

Cette bouillie est de préparation relativement aisée ; son efficacité est polyvalente.

Certains points méritent encore d'être élucidés. Mais cette bouillie a pour elle son bon marché, et le fait qu'elle dispense d'un deuxième traitement dans le courant de l'hiver, alors que les marques commerciales d'huile d'anthracène nécessitent outre le traitement insecticide, un traitement anticryptogamique à la bouillie bordelaise.

R. Bichet.

LES PRODUCTEURS DE BLÉ DU MIDI

DOIVENT S'ORGANISER PAR LA CRÉATION DE SILOS COOPÉRATIFS

Les producteurs de blé du Midi de la France doivent s'organiser de la façon la plus complète, s'ils ne veulent plus voir se reproduire la situation déplorable dans laquelle ils se trouvent en ce moment.

Hâtons-nous de dire d'ailleurs que rien ne justifie les cours actuels du blé, qui se redresseront certainement lorsque, dans quelques jours, les statistiques indiqueront que la récolte de blé en France n'est pas pléthorique et peut-être même à peine suffisante pour assurer l'alimentation nationale.

Pourquoi donc cette hâte des producteurs méridionaux de vendre leur récolte sur l'aire sans en discuter le prix de façon équitable pour tous les intéressés ? La raison majeure est le manque de logement soit individuellement, soit collectivement, pour stocker une récolte tant soit peu importante. Il faut remarquer que jadis c'etait exactement la même situation qui se reproduisait avec les viticulteurs n'ayant pas le logement de leur récolte. C'est ce qui a donné naissance aux caves coopératives dont l'action bienfaisante et régulatrice des cours a puissamment secondé les efforts de nos vaillantes populations viticoles.

Cet exemple doit être suivi par les producteurs de céréales qui ont sous leurs yeux le résultat d'un exemple coopératif qui s'est très rapidement développé, car c'est par centaines que l'on compte les caves coopératives dans le Midi de la France. Que faut il pour réussir dans cette œuvre de coopération agricole?

1°. — Des concours, de l'initiative et le désir de compléter une production agricole par un équipement rural destiné à stabiliser les prix du blé. Loin de nous la pensée de voir dans la création du silo coopératif une opération quelconque ayant pour but de spéculer sur la céréale noble, car ce n'est pas le résultat recherché dans les très nombreux greniers coopératifs existant dans le Centre de la France où nous en connaissons déjà un chiffre très important.

Les mesures de stockage prises par les Gouvernements qui se sont succédé depuis plusieurs années visent à stabiliser autant que possible les cours du blé par une vente des producteurs, vente qui devrait être échelonnée sur les 12 mois de l'année; ceci est l'intérêt même du minotier qui peut ne pas avoir toujours les avances de fonds nécessaires pour acheter en période de battage le contingent de travail pour son moulin pendant plusieurs mois; l'intérêt du producteur de céréales qui retirera de son produit un prix raisonnable, lui permettant de vivre ; l'intérêt du consommateur qui n'aime pas avec raison d'ailleurs voir osciller le prix avec de trop grandes variations.

Nous examinerons dans une autre étude quels sont les concours que peu-

vent solliciter les producteurs de céréales pour la création de silos coopératifs. Qu'ils veuillent bien pour le moment examiner le principe lui-même de cette œuvre coopérative et lorsqu'ils auront fixé leur décision nous sommes convaincus qu'ils trouveront auprès des Pouvoirs Publics, des Conseils Généraux, des Conseils Municipaux, des Chambres d'Agriculture et des Offices Agricoles l'accueil le plus bienveillant pour l'exécution de leur projet.

André PALLIER,
Président de la Chambre d'Agriculture
du Gard.

BIBLIOGRAPHIE

La pratique des Cultures potagères, par Richard Gérard et Charpentier ; 3e édition. — Un volume 12 × 19 de 160 pages avec figures, broché, franco ; 8 frs 50. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob (Paris VI).

On cherche souvent, pour la campagne, un petit manuel clair et concis de cultures potagères avec lequel il soit facile de faire produire un jardin moyen : ce manuel, qui a fait ses preuves déjà, nous le présentons en toute confiance au public.

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

Par décret du 10 août 1932 :

les tarifs à l'importation de porcs des Etats-Unis ont été réduits au minimum



— LA FAYETTE ! NOUS VOICI !...

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Cette huitaine comptant un jour férié et en pleine période de vacances, les affaires n'ont pas encore été très animées de gros à gros, dans les entrepôts parisiens. On a offert des vins rouges du Midi 8°5 de 155 à 165 francs ; des 9° autour de 165 francs ; des 10° autour de 180 francs. Des vins blancs moelleux, de provenances diverses, ont été payés 170 francs ; des vins blancs du Centre 8° à 9°, l'ont été 155 francs. Des vins d'Algérie, Mascara, 14°, ont été proposés à 250 francs. Tous ces taux pour l'hecto nu et sur gares ou quais de Paris.

La Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de Paris et de la Seine, a établi, le 12 courant, une nouvelle mercuriale, marquant un peu de hausse sur tous les prix de la précédente.

Ainsi qu'on le verra dans le tableau, pendant le mois de juillet, il est sorti des entrepôts de Paris et de la Seine 815.303 hectolitres de vins, contre 828.564 en juin et 848.163 en juillet 1931. Le stock commercial à fin juillet était de 2.457.419 hectos tant pour Paris que pour la banlieue, contre 2.439.638 à fin juin dernier et 2.494.618 à fin juillet 1931. On voit que ce stock reste à peu près constamment le même ; au moment où il était le plus élevé pendant la présente campagne, c'est-à-dire à fin décembre dernier, il était de 2.522.193 hectos. Ces quantités suffisent à assurer tous les besoins courants.

Gard. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 15 août	Cours du 22 août
8°	14,00 à 17 fr. 00 le degré	En raison des fêtes pas de marché	Aramon 8 à 9° 118 à 135 fr.
8 à 9°			Montagne 9 à 10° 125 à 135 fr.
9 à 10°			Costières 10 à 11° 150 à 160 fr. l'hecto
11°			
11 à 12°			
Rosé, paillet, gris ..			
Blanc Bourret			

Alès. — Cours du 13 août 1932. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge Aramon, 8 deg. 1/2,, 125 à 130 francs ; vin rouge c teaux, 9 degrés, 130 à 135 francs ; 9 deg. 1/2, 135 à 140 francs.

Hérault. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 16 août	Cours du 23 août
8°	14,00 à 17 fr. 00 le degré	Vins rouges 8° de 115 à 125 fr.	Vins rouges 8° de 120 à 125 fr.
9°		9° de 125 à 135 fr.	9° de 125 à 135 fr.
10°		10 à 11° de 140 à 155 f.	10 à 11° de 140 à 155 f.
11°			
Rosé			
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Marché des alcoo's toujours ferme.

Sète. — **Chambre de Commerce.** — **Bourse de Sète.** — **Marché du 16 août 1932.**

Vins de pays, rouge ordinaire, 8°, de 115 à 125 fr. ; supérieur, 9°, de 125 à 135 francs ; 10° à 11°, 140 à 155 fr.; rosé, 14,50 à 15 fr. ; blanc, 15 à 16 fr. 00

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	12 août 1932	19 août 1932
Rouges	—	—	—
Plaine 8° à 10°......	Pas	120 à 145	Pas de cote
Coteaux 9° à 10°....	de cote	135 à 150	Insuffisance d'affaires
Ht-coteaux 9°8 à 11°8		»»» à »»»	
Rosés			
Courants 8 à 9°.....	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 9 à 10°..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10° à »»...	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	»»» à »»»	»»» à »»»

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Marché de Béziers du 19 août 1932. — Vins rouges : de 14 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré-hectolitre.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Villeneuve:	1.500 hl.	8°9	125 francs.
Près Béziers :	600 hl.	8°9	125 francs.
Près Béziers :	4.000 hl.	9°4	138 francs.
Près Roujan :	780 hl.	10°1	146 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 20 août 1932 :

Vins rouges, de 9 à 10 degrés, de 14,00 à 15 fr. 00 le degré; vins rosés, de 15,00 à »» fr. »» le degré; vins blancs, de 15,00 à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — Vins rouges 1931 : 14,50 à 15 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 21 août 1932 : vins rouges, 9°5 à 12°, 135 à 165 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 20 août 1932 : de 8°, de 115 à 120 fr.; de 9°, de 125 à 130 fr. ; de 10°, de 140 à 145 francs ; de 11°, de 145 à 160 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude (Commission des cours). — Vins rouges de 8 à 11°, de 14 à 15 fr. 50 le degré-hectolitre.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours : Cours moyens pratiqués du 12 au 18 août : vins du Narbonnais, 8 degrés, de 115 à 120 fr. ; 9 degrés, de 125 à 130 fr. ; 10 degrés, de 135 à 140 fr. ; 11 degrés, de 150 à 155 fr. ; 12 degrés, de 165 à 170 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tout frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : Pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :

Minervois, de 9°, de 130 à 135 fr. ; 10°, de 140 à 145 fr. ; 11°, de 155 à 160 francs ; 12°, de 170 à 175 fr.

Corbières, de 10°, de 140 à 145 fr. ; 11°, de 155 à 160 fr. ; 12°, de 170 à 175 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 13 août	Cours du 25 août
—	—	—	—
8°................	Pas de cote	8 à 12°, 13,50 à 15 fr. le degré	Pas de cote
9°................			
10°................			
11°................			
12 à 13°............			
15°................			

Perpignan. — *Constatation des cours de vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture.* — 20 aout. — Pas d'affaire signalée. — La Commission met les viticulteurs en garde contre les évaluations plus que fantaisistes que viennent de publier deux grands journaux vinicoles parisiens au sujet de la prochaine récolte dans les départements méridionaux. Les dégâts causés par les maladies cryptogamiques et l'échaudage sont malheureusement réels et très graves. Il serait vain de le nier.

Les viticulteurs qui ont encore du vin libre à vendre ne se laisseront pas influencer par ces pronostics, dont on voit clairement la tendance.

Alcools. — Pas d'affaire signalée.

Bouches-du-Rhone. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 10 août. — Région : rouge, 14,50 à 15 fr. 50 l'hecto-degré ; blanc, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 15,50 à 16 fr. 00 l'hecto-degré.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 13 août 1932 :

Vin rouge, 1er choix, le degré 12,75 à 13 fr. 50 ; 2e choix, le degré 12 fr. 75 à 13,50; 3e choix, le degré, 9,50 à 10 fr. 75; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 10,00 à 11 fr. 50; vin de distillerie, 8,00 à 8 fr. 25 le degré, propriété.

Oran. — Du 13 août 1932 :

Pas d'affaires.

MARCHÉ AUX RAISINS

Boulbon. — Le marché aux raisins de table s'ouvrira le jeudi 25 août et se tiendra tous les jours à 8 heures.

Bellegarde. — Marché du 21 août : 15.411 kilos, chasselas vendus 365 fr. les 100 kilos, en moyenne.

Pujaut. — Marché du 20 août : 20.000 kilos, chasselas vendus moyenne, 375 francs.

— Marchédu 21 août : 15.000 kilos, chasselas vendus moyenne, 400 francs.

Théziers. — Notre grand marché régional aux raisins s'est ouvert hier lundi 22 août. Il se tiendra tous les jours à 7 heures, à l'emplacement habituel. Comme les années précédentes, MM. les propriétaires sont invités à soigner l'emballage de leur marchandise, afin que la réputation du raisin de Théziers continue à s'affirmer sur tous les centres de vente Du reste, un contrôle rigoureux donnera toute tranquillité à MM. les expéditeurs.

ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 905 à 925 fr. ; trois-six de marc, 86°, 745 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 450 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 1050 à 1075 fr. ; trois-six marc 100° deg., »»» à »»» fr.; eau-de-vie de marc 5.°, »»» à »»» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 19 août 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate . .	2 fr. 75 à 2 fr. 80 le deg casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	1 fr. 80
— — 20 à 22 o/o —	1 fr 90 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	2 fr. 00 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique................... . . .	3 fr. 30 à » fr. »» —

'ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché calme, tendance sans changement.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 23 août 1932.

	Courant	Septembre	3 de Décembre
	—	—	—
Blé...........	128-131,50 P.	122-123 P.	124,75-124,25 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	89,50-88,25 P.	79,25-79,50 P.	82,75 P.

Alger. — 13 août 1932.

Blé tendre colon, 1er choix, 147 à 150 ; 2e choix, 171 à 170. — Blé tendre marchand, 161 à 162. — Blé dur colon, 1er choix, 133 à 135 ; 2e choix, 161 à 160. — Blé dur marchand, 139 à 140. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 58 à 59. — Orge Maroc logée, 70 à 71. — Avoine, 86 à 87. — Fèves, féverolles, 64 à 65 fr. — Foin laitier, 38 à 37. — Foin administratif, 26 à 27. — Paille, 16 à 17.

TOURTEAUX

Marseille. – On cote les 100 kilos prix en fabrique nus : Coprahs demi-cochin, 85 ; dito demi-blancs, 75 ; dito ordinaires, 58 ; arachides rufisques extra-blancs, 72; dito blancs, 70; dito ordinaires, 59.50; dito coromandel, 59; ricins, 33 ; lins, 75 ; colza, 45 ; palmistes, 63.

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
	—	—	—	—	—
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal........	95	96	96	97	98
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	79	80	81	82	83
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.......	91,50	92,50	93,50	94,50	95,50
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique....................	81	82	83	84	85
Cianamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	102	102	—	—	—
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal..............................	92	92	—	—	—
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique..................................	94,75	95,75	96,75	97,75	98,75
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	98	99,50	99	99,75	100,25
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	125	126	137	128	129
Phosphate d'ammoniaque 20,5 o/o d'azote 52,5 o/o d'acide phosphorique.............	184	—	—	—	—

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique (départ Sète).

DIVERS

Sète — **Produits chimiques :** Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 117 à 125 ; sulfate ammoniaque 20/21, 116 à 121 ; sulfate potasse 48/52, 116 à 122 francs; chlorure potassium 48/52 ; 84 à 89 fr. ; sylvinite riche 20/22, 29 à 34,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 220 fr. ; sulfate cuivre neige, 215 à 225 fr ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 35,00 à 36,00 logé gare de Sète.

Montpellier — Imprimerie Ch. Dehan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 14 au samedi 20 Août 1932

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1932		1931		1932	1931	1932		1931		1932	1931
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	29.6	16.6	17.5	11.0	«	»	26.2	14.3	16.5	11.0	»	«
Lundi......	29.4	17.0	18.8	8.0	«	»	17.5	10.3	17.0	6.5	»	«
Mardi......	30.4	17.0	21.7	14.3	»	0.5	28.5	10.2	19.0	11.0	»	4.7
Mercredi ...	31 6	16.0	28.4	10.7	«	»	29.8	13.0	18.0	6.9	»	»
Jeudi.......	32.4	17.4	23.0	13.0	1.8	«	32.5	14.4	21.0	14.0	«	0.6
Vendredi ...	30 3	19.8	22.4	17.3	»	«	33 0	16.9	20.4	13.0	9.0	»
Samedi......	26.4	16.4	21.5	16.0	»	«	28.9	16.0	18.6	14.5	47.2	1.3
Total....					45.4	152.7					281.2	133.8
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche ..	29.8	13 2	19.7	9.7	»	1.9	28.7	14.6	20.0	12.6	«	«
Lundi.......	32.0	14.7	19.3	9.6	«	«	27.8	15.6	19.6	9.2	»	»
Mardi	30.6	16.4	21.0	11.6	«	2.5	29.2	14.6	20.2	10.1	«	10.1
Mercredi ...	32.4	19.8	23.8	9.0	»	«	«	«	19.6	10.3	»	«
Jeudi..	31.4	18.4	25.2	8.7	»	«	31.3	16.0	22.8	9.1	«	«
Vendredi ...	28.0	19 0	22.4	16.2	0.1	2.4	31.4	14.6	24.0	12.6	«	1.2
Samedi.....	27.8	18.1	21.0	14.0	8.8	22.2	»	»	18.5	14.4	«	24,7
Total....					184.7	202.0					106.6	205.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	28.5	11.2	19.2	12.8	«	«	26.8	12.6	20.6	12.4	»	18.4
Lundi	28.2	12.8	18.8	10.9	«	0.9	27.2	15.4	19.9	9.2	«	trac.
Mardi	28.6	10.7	20.0	8.8	«	0 4	27.8	13.5	20.2	10.1	»	0.2
Mercredi ...	31.2	12.2	21.3	10.8	»	»	30.1	13.7	19.0	10.3	«	0.2
Jeudi	32.2	16.2	25.6	7.1	»	«	30 9	16.0	22.8	9.1	»	«
Vendredi ...	31.5	14.7	25.0	12.3	«	»	31.5	14.3	24.1	12.4	«	trac.
Samedi	«	«	19.9	13.0	«	23.2	31.6	15.3	18.5	14.4	»	26.4
Total....					168.1	161.9					207.0	214.3
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	31.0	15.9	20.0	11.2	»	5.0	21.2	13.2	24.0	18.2	»	26.8
Lundi	32.0	14.4	20.0	8.4	«	3.0	30.4	14.2	23.5	15.0	«	«
Mardi	32.0	14.2	19.8	11.0	«	0.8	30.5	15.5	25.2	15.2	»	«
Mercredi ...	33.0	15.8	23.4	10.2	»	»	26.7	16.3	26.3	16.7	«	»
Jeudi	22.5	19.2	26.8	10.4	«	»	29.0	19.5	27.4	10.5	«	«
Vendredi ...	28.1	13.0	24.0	17.0	1.0	«	29.6	14.8	25.5	17.0	«	«
Samedi.....	26.7	18.2	23.5	15.0	0.2	23.5	31.8	17.2	24.0	17.0	trac.	»
Total....					178.6	204.9					94.6	31.6
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche ..	30.3	14.0	20.6	13.9	»	13.7	28.6	18.1	30.1	12.9	»	»
Lundi	31.1	15.2	20.9	11.9	»	0.5	29.1	20.5	29.6	11.9	«	«
Mardi	31.2	17.9	21.6	9.5	«	«	33.2	19.9	30.2	16.1	»	»
Mercredi....	29.7	17.2	«	13.6	»	«	35.0	15.0	30.0	14.9	«	trac.
Jeudi.......	25.8	18.4	30.0	10.1	«	«	37.0	20.1	29.0	17.9	»	trac.
Vendredi ...	27.4	19.0	27.7	16.0	»	«	34.6	16.1	24.0	15.7	»	trac.
Samedi	27.1	17.8	18.9	16.0	0.2	1.0	31.4	17.3	24.1	13.0	»	0.7
Total....					230.0	69.0					118.5	50.1
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche,..	29.0	16 3	21.9	14.6	»	«	27.8	16.2	28.7	23.4	«	«
Lundi.......	35.3	19.4	24.1	15 3	«	»	27.5	17.8	27.6	18.9	»	»
Mardi.......	32.4	19.4	25.6	11.6	«	»	29.4	16.7	26.7	22.0	«	«
Mercredi....	26.4	19.7	27.5	17.9	«	«	33.6	17.2	27.0	21.9	»	»
Jeudi.......	23.8	20.3	25.2	14.9	«	»	32.0	19.0	33.6	20.1	»	«
Vendredi....	27.1	17.7	27.0	17.9	«	0.2	27.2	22.1	28.4	22.0	»	»
Samedi.....	27.7	20.3	28.8	18.6	0.3	trac.	28.9	21.1	33.1	22.3	«	«
Total....					191.1	89.4					1.0	0.5

Observations. — Eté

Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.